



FICHA TÉCNICA

HARINA PAN DE CRISTAL

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO E INGREDIENTES



COMPOSICIÓN E INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Harina de trigo, harina de malta, enzimas y ácido ascórbico. Recomendada para elaboración de masas muy hidratadas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|------------------------------|-------------|
| HUMEDAD | máx. 15% |
| CENIZAS <small>sss</small> | máx. 0,600% |
| EXTRACCIÓN | 75% |
| GLUTEN HÚMEDO | min. 35% |
| PROTEÍNAS <small>sss</small> | min. 15% |
| FALLING NUMBER | min. 350s |

CALIDAD PANADERA

| | |
|-----------|-----------|
| W 380-400 | P/L 0,9-1 |
|-----------|-----------|

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Contenido máximo

METALES PESADOS

| | |
|--------------------------|-----------|
| PLOMO <small>Pb</small> | 0,2 mg/kg |
| CADMIO <small>Cd</small> | 0,1 mg/kg |

MICOTOXINAS

| | |
|--|------------------------------|
| AFLATOXINA <small>B1</small> | 2,0 ug/kg <small>ppb</small> |
| AFLATOXINAS <small>B1+B2+G1+G2</small> | 4,0 ug/kg <small>ppb</small> |
| OCRATOXINA A <small>OTA</small> | 3,0 ug/kg <small>ppb</small> |
| DEOXINIVALENOL <small>DON</small> | 750 ug/kg <small>ppb</small> |
| ZEARALENONA <small>ZEA</small> | 75 ug/kg <small>ppb</small> |

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS mg/Kg

Inferiores a LMR de la legislación vigente

MICROBIOLOGÍA

| | |
|---|-------------------|
| Aerobios mesófilos totales <small>ufc/g</small> | 1x10 ⁶ |
| Salmonella <small>ufc/25g</small> | Ausencia |
| Escherichia coli <small>ufc/g</small> | 1x10 ² |
| Mohos y levaduras <small>ufc/g</small> | 1x10 ⁴ |

Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección
Fecha 01/09/2021. Rev.6

HARINERA ROCA S.A.
Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt - 973390035
www.harineraroca.com
info@harineraroca.com

REGISTRO SANITARIO
Nº 205889/CAT
Nº 2016884/L

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor

Característico sin olor a rancio.

Sabor

Característico, sin rasgos de acidez, amargor o dulzor.

Aspecto

Pulverulento, sin impurezas ni cuerpos extraños.

CONDICIONES DE ENVASADO

El producto se comercializa envasado en saco de papel de dos hojas, de 25 kg (netos al envasado y referido al 15% de humedad).

LOTE Y CONSUMO PREFERENTE

El lote y fecha de envasado aparecen impresos en el saco. La fecha de consumo preferente es 3 meses a partir de la fecha de envasado.

OGM

El producto no contiene OGM ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM.

ALÉRGENOS

Contiene gluten.

Puede contener trazas de mostaza y sus derivados.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 677/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales.

ALMACENAMIENTO

En lugar seco y fresco y aislado del suelo para una adecuada conservación.

*Buen Trigo,
Buena Harina,
Buen Pan*



Documento elaborado por departamento de calidad y aprobado por dirección
Fecha 01/09/2021. Rev.6

HARINERA ROCA S.A.
Ronda Comtes d'Urgell, 20
25310 Agramunt - 973390035
www.harineraroca.com
info@harineraroca.com

REGISTRO SANITARIO

Nº 205889/CAT
Nº 2016884/L